第7回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

秋田県　美郷町

美郷町北学校給食センター

【地産地消メニュー】
美郷の実り豆栗ごはん、牛乳、男鹿の鰰揚げ甘みそかけ、美郷野菜のとんぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷りんご

食材数：26	うち地場産数：**22**	1日の提供数：668食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
669 kcal	27.7 g	21.8 g	29 %	377 mg	112 mg	3.2 mg
亜鉛	**ビタミンA**	**ビタミンB1**	**ビタミンB2**	**ビタミンC**	**食物繊維**	**食塩相当量**
3.2 mg	204 μgRE	0.40 mg	0.58 mg	36 mg	6.6 g	2.5 g

秋田県県南地域の伝統食の「納豆汁」を家で食べたことがない子ども達もいるので、ふるさとの味として伝承していって欲しいという思いを込めて給食で提供。また、昔から秋田で食べられてきたハタハタやハタハタから作った秋田名物のしょっつるを使用するなど、地域の食文化を子ども達へ伝え、郷土愛を育む献立の作成を行っている。

社会科と連動した地産地消の授業

○小学５年生の社会科の地産地消を学ぶ授業では、給食での地産地消割合や生産者のメッセージを紹介し、地産地消は新鮮で安心ということを生徒へ伝えている。

○毎日の給食時に献立の由来、食材、生産者の紹介等を低学年でもわかりやすいクイズ形式するなど、農産物への関心が深まるように工夫している。

地場産物や伝統食の家庭への普及

○家庭でも地産地消や伝統食を心がけて欲しいと、毎月の「給食だより」で美郷町産食材や郷土食を掲載するとともに、生産者からのメッセージやレシピ等を記載した紙を配布し、美郷産食材を身近に感じてもらえるよう紹介している。

地域の生産者との密な連携による食材供給

○月１回、生産者との話し合いの場を設け、情報交換を行うことにより、栄養士と生産者の相互理解が深まり、野菜だけでなく、特定の時期しか収穫されないスイカやサクランボ、山菜などの供給にも繋がり、平成25年度の地場産率（重量ベース）は83%となっている。